





KONSEP STANDAR DENDENG SAPI**PENDAHULUAN**

Standar Dendeng Sapi disusun berdasarkan survai didaerah-daerah produksi dendeng sapi di Jawa Tengah dan Nusa Tenggara Barat serta berkonsultasi dengan Institut Pertanian Bogor.

Setelah mempelajari hasil survai tersebut diatas dan laporan hasil survai "Persiapan Pedoman Standardisasi Mutu Hasil Ternak" (kerjasama FKH - IPB dengan Direktorat Jenderal Peternakan Tahun 1976) serta memperbandingkannya dengan hasil analisa contoh dan literatur yang ada, maka disusunlah Standar Dendeng Sapi Indonesia sebagai berikut :

SPESIFIKASI**1. Ruang Lingkup.**

Standar ini meliputi syarat mutu, cara pengujian mutu, cara pengambilan contoh dan cara pengemasan dendeng sapi.

2. Deskripsi.

Dendeng Sapi adalah produk makanan berbentuk lempengan yang terbuat dari irisan atau gilingan daging sapi segar berasal dari sapi sehat yang telah diberi bumbu dan dikeringkan.

3. Jenis Mutu.

Dendeng Sapi disajikan dalam 2 bentuk yaitu dendeng sapi irisan dan dendeng sapi giling yang masing-masing digolongkan dalam dua jenis mutu, yakni Mutu I dan Mutu II.

4. Syarat Mutu.

Karakteristik	S y a r a t		Cara Pengujian
	Mutu I	Mutu II	
1	2	3	4
- Warna dan bau	khas dendeng sapi	khas dendeng sapi	Organoleptik
- Kadar air, % (bobot/bobot) maks.	12	12	SP-SIP-193-1977

DOKUMENTASI

1	2	3	4
- Kadar protein, % (bobot/bobot kering) min.	30	25	SP-SMP-73-1975
- Abu tidak larut dalam asam, % (bobot/bobot kering) maks.	1	1	SP-SMP-181-1976
- Benda asing, % (bobot/bobot kering) maks.	1	1	SP-SMP-8-1976
- Kapang dan serangga	tidak tampak	tidak tampak	Organoleptik

Keterangan :

- Benda asing adalah benda-benda lain bukan bagian dari dendeng sapi selain serangga/kapang, misalnya tanah, batu-batuan, ranting-ranting dan sebagainya yang terdapat pada dendeng sapi dan ikut serta dalam kemasan.
- Dendeng sapi yang berkapang adalah dendeng sapi yang ditumbuhi oleh kapang yang dapat dilihat dengan mata.
Apabila meragukan, pengujian dapat dilakukan dengan kaca pembesar 10 X.
- Dendeng sapi yang berserangga adalah dendeng sapi yang dicamari serangga hidup atau mati serta bagian-bagian tubuh serangga di dalam dendeng sapi atau kemasan yang dapat dilihat dengan mata.
Apabila meragukan, pengujian dapat dilakukan dengan kaca pembesar 10 X.

5. Pengambilan Contoh.

5.1. Cara pengambilan contoh.

Contoh untuk pengujian harus diambil secara acak dari seluruh partai barang yang dibuat seragam (mempunyai perbandingan komposisi, bentuk, warna dan ukuran yang sama), berdasarkan pada tingkat 1 dalam daftar dibawah ini.

Apabila dari hasil pengujian yang pertama terdapat keberatan dari pihak yang bersangkutan, dapat diadakan pengujian ulangan dengan berpedoman pada tingkat 2 dalam daftar dibawah ini.

Ukuran Partai (kemasan)	Jumlah Contoh (n)		Jumlah contoh yang tidak memenuhi syarat yang di- perbolehkan.	
	Tingkat 1	Tingkat 2	Tingkat 1	Tingkat 2
4.800 atau kurang	6	13	1	2
4.801 - 24.000	13	21	2	3
24.001 - 48.000	21	29	3	4
48.001 - 84.000	29	48	4	6
84.001 - 144.000	48	84	6	9
144.001 - 240.000	84	126	9	13
lebih dari 240.000	126	200	13	19

5.2. Petugas pengambil contoh.

Petugas pengambil contoh harus memenuhi syarat yaitu orang yang berpengalaman atau dilatih terlebih dahulu dan mempunyai ilatan dengan suatu badan hukum.

6. Pengemasan.

6.1. Cara pengemasan.

Dendeng Sapi dikemas dalam kantong plastik rangkai dua dengan berat bersih $\frac{1}{2}$ kg, $\frac{3}{4}$ kg, dan 1 kg. Untuk pengiriman jarak jauh, dendeng sapi dalam kemasan kantong plastik dikemas lagi dalam peti kayu atau kemasan lain yang sesuai dengan berat bersih maksimum 20 kg.

6.2. Pemberian merek.

6.2.1. Pemberian merek pada kemasan plastik.

Pada kemasan plastik, dicantumkan label yang bertuliskan , antara lain :

- Dibuat di Indonesia.
- Nama dan bentuk barang.

- Jenis mutu.
- Nama dan alamat produsen.
- Nomor pendaftaran pada Departemen Kesehatan.
- Cara penggunaan.
- Berat bersih.
- Tanggal pembuatan.

6.2.2. Pemberian merek pada kemasan peti/kemasan lain yang sesuai. Dibagian luar peti ditulis dengan bahan yang tidak mudah luntur, jelas terbaca antara lain :

- Dibuat di Indonesia.
- Nama dan bentuk barang.
- Jenis mutu.
- Nama/kode produksi/perusahaan.
- Berat bersih.

----- (dd) -----





BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id